

# Brokkoliauflauf mit Kartoffeln

**Schwierigkeitsgrad: mittel**

**Zubereitungsdauer: zirka 50 Minuten**

## Zutaten

1 kg Kartoffeln  
800 g Brokkoli  
100 g geriebener Käse  
3 Stk. Eier  
250 ml Milch  
Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Öl

## Zubereitung

1.  
Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser kochen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
2.  
Den Brokkoli waschen, in kleine Stücke schneiden und im kochenden Wasser kochen.
3.  
In eine befettete Auflaufform abwechselnd Kartoffeln und Brokkoli geben. Mit den Kartoffeln beginnen.
4.  
Eier, Milch, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss gut verquirlen über die Masse geben und mit Käse bestreuen.
5.  
Im Rohr bei 180°C 20 Minuten überbacken.